 **Crémeux potiron-coco**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1,750 kg de** [**potiron**](http://croquantfondantgourmand.com/category/legume/courge-potiron-potimarron/) **(1,450 kg de chair)
- 400 ml de** [**lait de coco**](http://recettes.de/lait-de-coco)**- 200 ml d'eau
- 200 g de bûche de** [**chèvre (170 g + 30 g)**](http://croquantfondantgourmand.com/category/fromages/chevre/)**- 2 càc de curcuma
- Sel & Poivre du moulin
-** [**Sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+aux+herbes)**- 4 càc de** [**noix de coco**](http://recettes.de/noix-de-coco) **râpée**

Peler, épépiner et couper le potiron en morceaux.
Mettre les morceaux dans une casserole avec le lait de coco et l'eau.
Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert et à frémissement pendant 30 minutes jusqu'à ce que le potiron soit bien tendre.
Couper 170 g de chèvre en morceaux.
Verser le contenu de la casserole dans un blender.
Ajouter la chèvre et le curcuma.
Mixer jusqu'à obtention d'un velouté bien lisse.
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+aux+herbes) pour moi) si besoin. Poivrer.
Au moment de servir, verser le velouté dans les bols.
Répartir entre chacun le reste de fromage de chèvre émietté.
Saupoudrer d'un peu de noix de coco râpée.
Servir bien chaud.